

Vorspeisen



Festtagssuppe

*herzhafte Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen
4,90 € g, i*

Tomatensuppe

*mit Sahnehaube
und Croutons
4,70 € a, g*

Curry Zitronengras Suppe

*mit gebackenen Garnelen
4,90€*

leichte Gerichte



Tortellini

*gefüllt mit Büffel Mozzarella und Basilikum,
dazu Pinienkerne und Kirschtomaten*

9,90 € g, c

Hirschroulade

*mit Rotkohl und
Kroketten*

21,90€

Argentinischer Salat

*knackiger Salat der Saison mit Kräutervinaigrette
dazu Rumpsteak streifen, gebratene Champignons und
Ofen Baguette*

14,50€

saftige Steaks und mehr



*Argentinisches Rumpsteak
mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Speckbohnen
22,90 € g*

*Holzfüllersteak „Chef Spezial“
Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln,
Spiegelei, Kartoffelstäbchen
und Salat mit Joghurtdressing
14,50 € g, c*

*Champignonrahm Schnitzel
mit Pommes frites
und Salat mit Joghurtdressing
10,90 € a, c, g*

*auch als kleines Schnitzel erhältlich
8,90 € a, c, g*

*Schweitzer Schnitzel
Schnitzel mit Speck-Zwiebeln überbacken mit
Weichkäse dazu Berner Rösti und Salat
13,90€ a, c, g*

Empfehlung der Küche



Schlemmerpfanne des Hauses

*Schweinefilets mit Bratkartoffeln
und Champignonrahmsoße
dazu Salat mit Joghurtdressing*

16,90 € g, a

Seniorenteller des Hauses

*1 kleines Schweinefilet mit Champignonrahmsoße
Kroketten und Mischgemüse*

10,90 € a, g

Hähnchenbrust

*im Schinkenmantel mit
Kartoffelkroketten und Brokkoli*

14,50 € a,

Madagaskar Filetspitzen

*in Cognac-Pfefferrahmsoße,
dazu Teller Rösti
und Salat mit Joghurtdressing*

15,50 € g

aus Fluss und Meer



Diemel - Forelle Müllerin Art

Diemel - Forelle gebacken mit zerlassener Butter

dazu Petersilienkartoffeln

und Salat mit Joghurtdressing

17,90 € a, g

Lachsfilet auf der Haut gebraten

mit Blattspinat

und Kräuterkartoffeln

16,90 € g

Gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffel Schnittlauch Püree

und Weißweinsauce

15,50 € g

Dessert



*„Birne Helene“
mit warmer Schokoladensauce
und Schokoladeneis
4,50€ g*

*Schokoladenküchlein
mit weichem Kern und
Himbeersorbet
5,50€ g, a, c*

*„Verwandlungskünstler“
Vanilleeis in Amarettinibrösel auf Karamelsauce
2,90€ g, a, c*

*Tiroler Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne
4,70€ g, a, c*

Inhaltsstoffe

*1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) Koffeinhaltig, 9) Chininhaltig, 10) mit Süßungsmitteln,
11) enthält Phenylalaninquelle, 12) gewachst*

Allergene

*a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch,
h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite*